

Dienstag – Freitag 20.10. – 23.10.2026
Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 5,90

Marinierte Blattsalate mit gebackenen Datteln im Speckmantel

Hirtenkäsewürfel, Beeren, Dressing und Fladenbrot € 13,50

Butterweiche Kaninchenkeule in Rahmsauce

mit Kartoffelknödeln und Blaukraut € 13,90

Feuriges Chili con Carne mit Schmandklecks und Weißbrot € 11,00

3 Zwetschgenknödeln mit Zimt-Bröselbutter auf Vanillesauce € 7,50

Dienstag

Tagliatelle mit gebratenen Lachsstücken

Zucchiniestreifen, Dill-Sahnesauce, Kirschtomaten, Parmesan und Salat € 14,00

„Jägertoast“ gebratene Schweinelendchen auf geröstetem Brot

mit Waldpilzen, Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur € 13,00

Mittwoch

Hähnchenbrust im Kokosmantel gebacken auf Curryfruchtsauce, Reis und Broccoli € 14,50

Kaspressknödel in Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse und Bergkäsestreifen € 7,90

Donnerstag

Ungarisches Saftgulasch mit Butternudeln und Salatschüssel € 13,90

Kartoffel-Gemüseintopf mit Wurstradln und Brot € 8,90

Freitag

Rotbarschfilet gegrillt auf Linsengemüse mit Zitronensauce und Salzkartoffeln € 14,50

Saures Schweinsknöchel auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf und Senf € 12,90

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90